

# Meine Pizza vom Blech

© Joachim Brendel

## Zutaten für 2 Personen (1 Backblech)

### *Für den Teig*

400 g Mehl  
200 ml Wasser  
3 EL Olivenöl  
1 TL Salz  
¼ Hefe Wüfel  
1 TL Majoran  
1 TL Oregano  
1 TL Basilikum  
½ TL Rosmarin

Mehl zum Arbeiten  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### *Für den Belag*

Tomaten püriert -Tetra Pak  
Tomatenmark, konzentriert -Tube  
Paprika, rot - Pulver  
Zwiebeln, Ringe - frisch  
Knoblauchzehen, gehackt - frisch  
Paprika, rot, geschnitten - Glas  
Mais, süß - Dose  
Champignons, geschnitten - Glas  
Thunfisch, im eigenen Saft - Dose  
Rindfleisch, im eigenen Saft - Dose  
Oregano, getrocknet  
Basilikum, getrocknet  
Rinds Bouillon Instant Pulver  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Pizza Käse, gerieben

## Zubereitung

Hefe in wenig Wasser gut auflösen. Mehl in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine tiefe Mulde drücken, alle Zutaten in die Mitte geben. pfeffern und reichlich mit den Knet-haken verkneten, bis sich der Teig geschmeidig anfühlt. Eventuell weiteres Oli-venöl zugeben.

Teig zugedeckt ca. ½ Stunde ruhen lassen. Nochmals durchkneten und erneut ruhen lassen (über Nacht im Kühlschrank)

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn aus-rollen und aufs Backblech geben. Am bes-ten auf Backpapier, sonst gut fetten.

Teig gründlich mit einer zäh flüssigen Mi-schung pürierter Tomaten, Tomatenmark und Paprikapulver bestreichen, die mit Basi-likum, Oregano und etwas Rinds Bouillon abgeschmeckt wurde. Jetzt nach Belieben reichlich mit allen Zutaten belegen, dabei mit dem Zwiebeln beginnen. Auf Mengenanga-ben wurde bewusst verzichtet. Alles nach eigener Phantasie und persönlichem Ge-schmack. Zum Schluss mit Oregano und Basilikum bestreuen, pfeffern und mit Käse bedecken.

Im Ofen auf unterster Schiene bei 170 Grad Heißluft 20 Minuten backen.

